

# Spaghetti alla carbonara

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**2224** kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **45 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/spaghetti-alla-carbonara>

## Příprava

Vo väčšom množstve slanej vody uvaríme špagety, čo nám potrvá asi 7-10 minút. Medzitým na panvicu nalejeme olej, vložíme slaninu a pražíme, až kým sa nestane chrumkavou. Potom pridáme víno a varíme skoro do jeho odparenia na stredne silnom ohni. Scedené špagety posolíme a vložíme na panvicu, pridáme vajcia, zmes strúhaných syrov, mleté čierne korenie, horúci tuk zo slaniny s odpareným vínom a všetko dobre zmiešame tak aby sa vaječná zmes čo najlepšie prilepila na špagety. Špagety musia byť horúce, stále na teple. Miešame na ohni asi 1 minútu, aby vajcia stuhli. Hneď podávame

### Tip k receptu

Tieto špagety môžeme zapíjať dobrým Talianskym vínom.

## Ingredience

- 400 g špaget
- 4 plátky uzené slaniny
- 3 lžice olivového oleje
- 100 ml bieleho vína
- 2 jemne rozšlehané vejce
- 100 g strouhaného parmezánu
- 100 g strouhaného tvrdého syra
- troška mletého pepře
- sůl podle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Hlavní chod